

Guía Docente: Prevención y Epidemiología

DATOS GENERALES	
Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Titulación	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Plan de estudios	2012
Materia	Salud Pública
Asignatura	Prevención y Epidemiología
Créditos ECTS	6
Carácter	Obligatorio
Curso	Cuarto
Período de impartición	Segundo Trimestre
Lengua en la que se imparte	Castellano
Prerrequisitos	Los propios de acceso al Grado.

DATOS DEL PROFESORADO

Profesor Responsable	Aránzazu Bocanegra de Juana	Correo electrónico	aranzazu.bocanegra@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinKedin		

Profesor	Tara Rendo Urteaga	Correo electrónico	tara.rendo@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	ORCID		

Profesor	María Teresa Kaiser Manzano	Correo electrónico	mariateresa.kaiser@ui1.es
Área		Facultad	Facultad de Ciencias de la Salud
Perfil Profesional 2.0	LinKedin		

CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ASIGNATURA

Asignaturas de la materia	<ul style="list-style-type: none"> • Salud Pública • Prevención y Epidemiología
Contexto y sentido de la asignatura en la titulación y perfil profesional	<p>La asignatura de Prevención y Epidemiología está estrechamente ligada a la Salud Pública y a la Nutrición Comunitaria. Asimismo, aunque en menor medida, se relaciona con la Higiene y Seguridad de los Alimentos, la Nutrición y la Dietoterapia.</p> <p>La Salud Pública Nutricional es la ciencia que estudia la relación que existe entre la dieta y la salud a nivel poblacional, así como el desarrollo de las intervenciones nutricionales comunitarias con el fin de mejorar el estado de salud de la población.</p> <p>La Epidemiología Nutricional, como herramienta metodológica de la salud pública nutricional, nos permitirá conocer la frecuencia y distribución de la salud y la enfermedad en los diversos grupos de población, así como los factores nutricionales que puedan dar lugar a estas situaciones. La información obtenida nos permitirá dirigir adecuadamente las intervenciones nutricionales que se lleven a cabo con objeto de promover la salud y prevenir la enfermedad.</p> <p>La investigación científica y su divulgación son primordiales en las Ciencias de la Salud. De la misma manera, el desarrollo del ejercicio como profesional de la nutrición implica trabajar desde la base de una información nutricional fidedigna y actualizada, de forma que el conocimiento de las fuentes de información en este campo resulta fundamental.</p>

COMPETENCIAS QUE ADQUIERE EL ESTUDIANTE Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE

Competencias de la asignatura

CE-39: Adquirir la formación científica básica aplicada a la Nutrición Humana y Dietética en sus diferentes manifestaciones, siendo capaces de formular hipótesis, recoger e interpretar información para la resolución de problemas siguiendo el método científico, y comprendiendo la importancia de las limitaciones del pensamiento científico en materia sanitaria y Nutricional.

CE-38: Tener la capacidad de elaborar informes y cumplimentar registros relativos a la intervención profesional del Dietista-Nutricionista.

CE-32: Coordinar, realizar y participar en la formación continua de profesionales relacionados con la alimentación y la nutrición, en temas de calidad y seguridad alimentaria.

CE-28: Integrar a las personas con discapacidad al ámbito de la nutrición humana y la dietética.

CE-25: Ser capaz de participar en actividades de promoción de la salud y prevención de trastornos alimentarios.

CE-23: Conocer las organizaciones de salud, nacionales e internacionales, así como los diferentes sistemas de salud, reconociendo el papel del Dietista-Nutricionista.

CE-21: Comprender y utilizar la terminología empleada en ciencias de la salud.

CE-08: Integrar y evaluar la relación entre la alimentación y la nutrición en estado de salud y en situaciones patológicas.

CB-03: Reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética.

CG-18: Conocer y actuar dentro de los principios éticos necesarios para el correcto ejercicio profesional.

CG-12: Promover y evaluar la adquisición de buenos hábitos alimenticios, perdurables y autónomos.

CG-11: Diseñar, desarrollar y evaluar métodos educativos de aplicación relativos a la Nutrición Humana y Dietética de forma individual y personalizada para cada paciente.

CG-10: Comprender y utilizar la estadística aplicada al ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.

CG-09: Conocer y comprender los efectos de los hábitos alimenticios sobre aspectos psicológicos y sociales del ser humano.

CG-06: Conocer, valorar críticamente y saber utilizar y aplicar las fuentes de información relacionadas con nutrición, alimentación, estilos de vida y aspectos sanitarios.

CG-04: Conocer los límites de la profesión y sus competencias, identificando cuando es necesario un tratamiento interdisciplinar o la derivación a otro profesional.

CG-02: Desarrollar la profesión con respeto a otros profesionales de la salud, adquiriendo habilidades para trabajar en equipo.

CU-16: Saber transmitir un informe técnico de la especialidad.

	<p>CU-15: Utilizar una adecuada estructura lógica y un lenguaje apropiado para el público no especialista y escribir con corrección.</p> <p>CU-05: Realizar investigaciones basándose en métodos científicos que promuevan un avance en la profesión.</p> <p>CU-06: Aprender a trabajar individualmente de forma activa.</p> <p>CU-04: Utilizar las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) para poner en marcha procesos de trabajo ajustados a las necesidades de la sociedad actual.</p> <p>CU-03: Utilizar la expresión oral y escrita de forma adecuada en contextos personales y profesionales.</p>
<p>Resultados de aprendizaje de la asignatura</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Calcula y establece pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades. • Diseña e interpreta encuestas alimentarias. • Evalúa el estado nutricional individual y en colectividades. • Planifica y desarrolla programas de promoción de la salud y de prevención. • Planifica, implanta y evalúa dietas terapéuticas. • Realiza actividades de educación alimentaria. • Realiza tareas de formación de personal.

PROGRAMACION DE CONTENIDOS

<p>Breve descripción de la asignatura</p>	<p>En esta asignatura se verán los problemas de salud y enfermedad así como la respuesta que la sociedad da a dichos problemas para tratar de promocionar la salud y ayudar a la prevención de la enfermedad, especialmente a través de la alimentación proporcionando soluciones o modificaciones conductuales para la población.</p> <p>Se proporcionarán los conocimientos científicos teóricos y prácticos que permitan obtener una formación general, actual y crítica sobre la higiene de los alimentos y la seguridad alimentaria: la legislación vigente sobre seguridad alimentaria y el control higiénico de los alimentos, del personal manipulador y de los establecimientos alimentarios.</p> <p>Se dotará al alumno/a de los conocimientos necesarios para poder realizar estudios epidemiológicos, protocolos y recogida de información y tratamiento e interpretación de los datos obtenidos.</p>
<p>Contenidos</p>	<p>Unidad didáctica 1. Epidemiología y nutrición</p> <p>1.1. Concepto de epidemiología</p> <p>1.2. Concepto de método científico. Estructura de investigación</p> <p>1.3. Aspectos éticos. Comités de ética y consentimientos informados</p> <p>1.4. Proyecto de investigación. Cómo elaborarlo</p> <p>Unidad didáctica 2. Investigación en nutrición. Estudios epidemiológicos.</p> <p>2.1. Técnicas de investigación en nutrición</p> <p>2.2. Conceptos clave en los diseños de estudios de investigación</p>



2.3. Tipos de estudios epidemiológicos

2.4. Ventajas y limitaciones de los diseños de estudio de investigación

2.5. Causalidad en epidemiología. La calidad de la Evidencia.

Unidad didáctica 3. Evaluación del consumo de alimentos

3.1. Introducción

3.2. Diseño de cuestionarios

3.3. Herramientas a utilizar

Unidad didáctica 4. Búsqueda de información en nutrición

4.1. Bases de datos

4.2. Gestores bibliográficos

4.3. Comunicación escrita (artículos científicos)

4.4. Comunicación oral y póster científico

Unidad didáctica 5. Promoción y educación para la salud

5.1. La promoción de la salud

5.2. Educación para la salud

5.3. Programas de educación para la salud

Unidad didáctica 6. Prevención en salud

6.1. Conceptos generales

6.2. Prevención de enfermedades transmisibles

6.3. Prevención de enfermedades no transmisibles

METODOLOGÍA

Actividades formativas

El trabajo dirigido se realizará en tres sentidos:

1. Comunidad de aprendizaje (Aula virtual). Se desarrollarán dos modalidades de actividades:

Actividades de descubrimiento inducido (Estudios de caso): actividades en las que el alumno podrá llevar a cabo un aprendizaje contextualizado trabajando, a través del aula virtual y de manera colaborativa, una situación real o simulada que le permitirá realizar un primer acercamiento a los diferentes temas de estudio.

Actividades de aplicación práctica y de interacción y colaboración (Foros-debates y trabajo colaborativo): a través de la resolución de problemas, elaboración de proyectos y actividades similares, sobre las que se discutirá de forma argumentada, se guiará el proceso de descubrimiento inducido.

2. Interacción alumno-tutor (Aula virtual). Actividad desarrollada a través de:

Tutorías: permiten la interacción directa entre docente y alumno para la resolución de dudas y el asesoramiento individualizado sobre el contenido de la asignatura.

Presentación de trabajos y ejercicios propuestos: incluye la elaboración individual, presentación y, en su caso, defensa virtual de los trabajos y ejercicios solicitados, conforme a los procedimientos de defensa que se establezcan en las guías docentes.

Actividades de auto-evaluación: véase información al respecto en el apartado siguiente.

3. Trabajo autónomo del alumno:

Actividades de trabajo autónomo individual (Estudio de la lección): trabajo individual de los materiales utilizados en las asignaturas, aunque apoyado por la resolución de dudas y construcción de conocimiento a través de un foro habilitado para estos fines. Esta actividad será la base para el desarrollo de debates, resolución de problemas, etc.

Actividades de aplicación práctica (individuales): incluye el trabajo individual de la resolución de problemas, elaboración de proyectos y actividades similares que permitan aplicar los aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales trabajados en otras partes de la asignatura.

Lectura crítica, análisis e investigación: se trata de actividades en las que el alumno se acerca a los diferentes campos de estudio con una mirada crítica que le permite un acercamiento a la investigación. Se incluyen, a modo de ejemplo, reseñas de libros o críticas de artículos y proyectos de investigación.

Actividades en contextos de trabajo: este tipo de actividades estarán orientadas a que el alumnado lleve a la práctica en un entorno laboral real las diferentes competencias adquiridas con la asignatura. Se realizarán en empresas u organizaciones orientadas al desarrollo de servicios deportivos, de ocio o de salud, entidades educativas y socioeducativas, o en aquellos entornos considerados apropiados según la naturaleza de la materia de la asignatura.

Actividades de evaluación: véase información al respecto en el apartado siguiente.

EVALUACIÓN

Sistema evaluativo

El sistema de evaluación se basará en una selección de las pruebas de evaluación más adecuadas para el tipo de competencias que se trabajen. El sistema de calificaciones estará acorde con la legislación vigente (Real Decreto 1125/2003, de 5 de septiembre, por el que se establece el sistema europeo de créditos y el sistema de calificaciones en las titulaciones universitarias de carácter oficial y de validez en todo el territorio nacional).

El sistema de evaluación de la Universidad Isabel I queda configurado de la siguiente manera:

Sistema de evaluación convocatoria ordinaria

Opción 1. Evaluación continua

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar el **Seguimiento de la Evaluación continua (EC)** y podrán obtener hasta un **60%** de la calificación final a través de las actividades que se plantean en la Evaluación continua.

Además deberán realizar un **Examen final presencial (EX)** que supondrá **40%** restante. Esta prueba tiene una parte dedicada al control de la identidad de los estudiantes que consiste en la verificación del trabajo realizado durante la Evaluación continua y otra parte en la que realizan diferentes pruebas teórico-prácticas para evaluar las competencias previstas en cada asignatura.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe de haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de Evaluación continua.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de Evaluación continua siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Opción 2. Prueba de evaluación de competencias

Los estudiantes que opten por esta vía de evaluación deberán realizar una **Prueba de evaluación de competencias (PEC)** y un **Examen final presencial (EX)**.

La **PEC** se propone como una prueba que el docente plantea con el objetivo de evaluar en qué medida el estudiante adquiere las competencias definidas en su asignatura. Dicha prueba podrá ser de diversa tipología, ajustándose a las características de la asignatura y garantizando la evaluación de los resultados de aprendizaje definidos. Esta prueba supone el 50% de la calificación final.

El **Examen final presencial**, cuyas características serán las mismas que las comentadas en la opción 1, supondrá el **50%** de la calificación final.

Al igual que con el sistema de evaluación anterior para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe de haber obtenido una puntuación mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta la opción de Prueba de evaluación de competencias.

Se considerará que el estudiante supera la asignatura en la convocatoria ordinaria por el sistema de la Prueba de evaluación de competencias siempre y cuando al aplicar los porcentajes correspondientes se alcance una calificación mínima de un 5.

Sistema de evaluación convocatoria extraordinaria

Todos los estudiantes, independientemente de la opción seleccionada, que no superen las pruebas evaluativas en la convocatoria ordinaria, tendrán derecho a una convocatoria extraordinaria.

La convocatoria extraordinaria completa consistirá, en la realización de una **Prueba de evaluación de competencias** que supondrá el **50%** de la calificación final y un **Examen final presencial** cuya calificación será el **50%** de la calificación final.

Para la aplicación de los porcentajes correspondientes el estudiante debe de haber obtenido una nota mínima de un 4 en cada una de las partes de las que consta el sistema de evaluación de la convocatoria extraordinaria.

Los estudiantes que hayan suspendido todas las pruebas evaluativas en convocatoria ordinaria (Evaluación continua o Prueba de evaluación de competencias y Examen final) o no se hayan presentado, deberán realizar la convocatoria extraordinaria completa, como se recoge en el párrafo anterior.

En caso de que hayan alcanzado una puntuación mínima de un 4 en alguna de las pruebas evaluativas de la convocatoria ordinaria (Evaluación continua o Prueba de evaluación de competencias y Examen final) se considerará su calificación para la convocatoria extraordinaria, debiendo el estudiante presentarse a la prueba que no haya alcanzado dicha puntuación o que no haya realizado.

En el caso de que el alumno obtenga una puntuación que oscile entre el 4 y el 4,9 en las dos partes en que se compone la convocatoria ordinaria (EC o PEC y Examen) solo se considerará para la convocatoria extraordinaria la nota obtenida en la Evaluación continua o Prueba de evaluación de competencias ordinaria (en función del sistema de evaluación elegido), debiendo el alumno realizar el examen extraordinario para poder superar la asignatura.

Al igual que en la convocatoria ordinaria se entenderá que el alumno ha superado la materia en convocatoria extraordinaria si, aplicando los porcentajes correspondientes, se alcanza una calificación mínima de un 5.

BIBLIOGRAFÍA Y OTROS RECURSOS

Bibliografía básica

Piedrola G. Medicina preventiva y salud pública. 12ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson España, S.L.U.; 2015.

Es el libro de referencia en relación a la salud pública y la medicina preventiva. El tratado profundiza en la epidemiología sanitaria y la prevención de la salud.

Serra L, Aranceta J, Mataix J, editores. Nutrición y salud pública. Métodos, bases científicas y aplicaciones. 2ª ed. Barcelona: Elsevier-Masson; 2006.

El libro trata la nutrición como un factor crítico determinante de una salud pública de calidad. Recoge una visión actualizada de las bases metodológicas de la ciencia y de las aplicaciones de la nutrición para lograr una vida saludable. Asimismo, presenta los avances en la metodología en investigación en nutrición, especialmente, en epidemiología nutricional.

Miján A. Técnicas y métodos de investigación en nutrición humana. 1ª ed. Barcelona:

	<p>Editorial Glosas, S.L.; 2002.</p> <p>Contenido relativo a diferentes técnicas de investigación y específico en metodología de investigación aplicada.</p>
Bibliografía complementaria	<p>Álvarez R. El método científico en las ciencias de la salud. 1ª ed. Madrid: Ediciones Díaz de Santos, S.A.; 1996.</p> <p>Álvarez R y Kuri-Morales PA. Salud pública y medicina preventiva. 4ª ed. México: Editorial El manual moderno; 2012.</p> <p>Gibney MJ, Margetts BM, Kearney JM, editores. Public health nutrition. 1ª ed. Oxford:Blackwell Science; 2004.</p> <p>Gil A. Tratado de nutrición (5 tomos). 3ª ed. Madrid: Editorial Médica panamericana; 2017.</p> <p>Hernández-Aguado I, Gil A, Delgado M, Bolúmar F, Benavides FG, Porta M, Álvarez-Dardet C, Vioque J, Lumbreras B. Manual de epidemiología y salud pública para grados en ciencias de la salud. 2ª ed. Madrid: Editorial Médica panamericana; 2011.</p> <p>Hernández R, Fernández C, Baptista P. Metodología de la investigación. 4ª ed. México: MCGraw-Hill / Interamericana editores, S.A.; 2006.</p> <p>Martínez JA, Astiasarán I, Madrigal H. Alimentación y salud pública. 2ª ed. Madrid: MCGraw-Hill / Interamericana de España, S.A.; 2001.</p> <p>MacMahon B, Trichopoulos D. Epidemiología. 2ª ed. Madrid: Editorial Marban; 2001.</p> <p>Willett W. Nutritional epidemiology. 3ª ed. New York: Oxford University Press; 2013.</p>
Otros recursos	<p>Agencia española de consumo, seguridad alimentaria y nutrición (AECOSAN) [Internet]. Madrid: Ministerio de sanidad, servicios sociales e igualdad; s.f. [actualizado 2018]. Área de seguridad alimentaria. Disponible en: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm</p> <p>Agencia encargada de la promoción y el fomento de los derechos de los consumidores y usuarios en bienes y servicios, así como la seguridad alimentaria y la nutrición saludable.</p> <p>Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) [Internet]. Parma: European Food Safety Authority; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: https://www.efsa.europa.eu/</p> <p>Agencia europea que asesora desde un punto de vista científico a la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y los Estados miembros de la Unión Europea.</p> <p>Centros para el control y la prevención de las enfermedades (CDC). [Internet]. USA: Departamento de salud y servicios humanos; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: www.cdc.gov</p> <p>Organización para proteger a los Estados Unidos de amenazas a la salud, seguridad y protección, tanto extranjeras como propias de los EE.UU.</p> <p>Food and drug Administration (FDA) [Internet]. USA: Departamento de salud y servicios humanos; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: https://www.fda.gov/default.htm</p> <p>Agencia que supervisa las funciones básicas en relación a los productos médicos, tabaco, alimentos, operaciones y políticas globales reguladoras.</p> <p>Fundación española de la nutrición (FEN) [Internet]. Madrid; s.f. [actualizado 2018].</p>

Disponible en: <http://www.fen.org.es/index.php>

Institución cuyo objetivo es el estudio, conocimiento y mejora de la nutrición de los españoles. Para ello, coordina estamentos científicos e industriales en las tareas investigadoras en el campo de la nutrición.

Instituto de Salud Carlos III [Internet]. Madrid: Ministerio de economía, industria y competitividad; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <http://www.isciii.es/>

Principal Organismo Público de Investigación que financia, gestiona y ejecuta la investigación biomédica en España.

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad [Internet]. Madrid; s.f. [actualizado 2017]. Disponible en: <https://www.msssi.gob.es/>

Organismo nacional encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia de salud, de planificación y asistencia sanitaria.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). [Internet]. Roma; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <http://www.fao.org/home/es/>

Organización cuyos objetivos son alcanzar la seguridad alimentaria para todos y asegurar el acceso a alimentos de buena calidad que permitan llevar una vida activa y saludable.

Organización Mundial de la Salud (OMS). [Internet]. Ginebra; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <http://www.who.int/es/>

Página web en su versión española de la autoridad directiva y coordinadora en asuntos de sanidad internacional en el sistema de las Naciones Unidas.

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC). [Internet]. Madrid; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <http://www.nutricioncomunitaria.org/es/>

Asociación para estudiar y defender unos hábitos alimentarios saludables con fundamento científico.

Sociedad Española de Nutrición (SEN). [Internet]. Madrid; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <http://www.sennutricion.org/es/inicio>

Asociación multidisciplinar formada por profesionales y personas interesadas en las Ciencias de la Alimentación y la Nutrición.

Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria (SESPAS). [Internet]. Barcelona; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <http://sespas.es/>

Sociedad científica cuya misión es contribuir a la mejora de la salud y de los servicios de atención sanitaria de la población en España.

World Federation of Public Health Associations (WFPHA) [Internet]. Ginebra; s.f. [actualizado 2018]. Disponible en: <https://www.wfpha.org/>

Página de la organización no gubernamental a nivel internacional que promueve políticas y prácticas eficaces de salud pública en todo el mundo.

A continuación se indican una serie de links de **bases de datos y de buscadores** que pueden ayudar en la obtención de información adicional:

- Base de datos EMBASE: <http://www.embase.com/info/helpfiles/home>



- Bases de datos PUBMED: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>
- Google Académico (buscador): <http://scholar.google.es/>
- MEDLINE Plus: <https://medlineplus.gov/spanish/>
- The Cochrane Libary: <http://www.cochranelibrary.com/>